MARLEY SPOON



Cremiger Gnocchi-Grünkohl-Auflauf

mit Blumenkohl-Käse-Sauce

30-40min 8 Portionen

Mit unseren Big-Batch-Rezepten bringst du ganz unkompliziert Comfort Food auf den Tisch – mit dem eingebauten Bonus für morgen. Du stehst nur einmal entspannt am Herd, bereitest aber ganz ohne viel Mehraufwand die Extraportion Wohlfühlen vor. Perfekt für den großen Hunger am Abend oder einen schnellen Lunch am nächsten Tag.

Was du von uns bekommst

- 2kg Gnocchi [1]
- 2 kleine Blumenkohle
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 4 Bund Grünkohl
- 300g geriebener Cheddar [2]

Was du zu Hause benötigst

- 400ml Milch [2]
- 100g Butter [2]
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Auflaufformen
- Stabmixer
- 2 große Töpfe mit Deckel
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schaumkelle
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 718kcal, Fett 25.6g, Kohlenhydrate 90.6g, Eiweiß 28.5g



1. Blumenkohl schneiden

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Den **Blumenkohl** in grobe Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein schneiden.



2. Sauce vorbereiten

In einem zweiten großen Topf 100g Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **Knoblauch** und die **Gewürzmischung** in die geschmolzene Butter rühren, dann 400ml Milch und 1TL Salz einrühren und vom Herd nehmen.



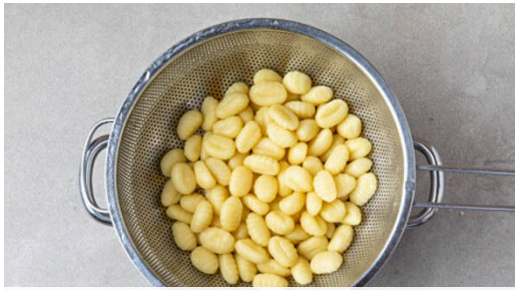
3. Blumenkohl kochen

Den **Blumenkohl** in das kochende Wasser geben und 7–9Min. kochen, bis er sehr weich ist. Die **Grünkohlblätter** in grobe Stücke zerteilen, dabei die harten Stiele entfernen. Den **Blumenkohl** mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in den Topf mit der Milch geben. Den Topf mit dem Wasser auf dem Herd lassen.



4. Grünkohl kochen

Den **Blumenkohl** im Milchtopf zu einer **Sauce** pürieren. Den **Grünkohl** hinzugeben und bei mittlerer bis hoher Hitze abgedeckt 7–10Min. köcheln, bis er gar ist, dabei gelegentlich umrühren. **Tipp:** Wenn die Sauce am Boden festhängt, etwas Wasser hinzugeben. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2–3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen.



6. Auflauf backen

Die **Gnocchi** mit der **½ des Käses** unter die **Blumenkohlsauce** rühren. In zwei große Auflaufformen geben, mit dem **restlichen Käse** bestreuen und in 8–10Min. goldbraun backen. Den **Auflauf** auf Teller verteilen und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**